

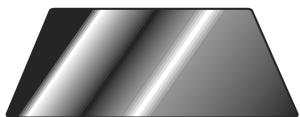


MARQUE: NEFF

REFERENCE: T44D30 NO

CODIC : 2830809





DE	Gebrauchsanleitung	03
NL	Gebruiksaanwijzing	32
FR	Mode d'emploi	61
IT	Istruzioni per l'uso	90

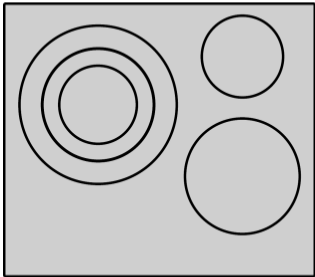


Table de matières

Conseils et avertissements de sécurité	63
Consignes de sécurité	63
Causes des dommages	66
Respect de l'environnement	67
Conseils pour économiser de l'énergie	67
La cuisson par induction	68
Avantages de la cuisson par induction	68
Récipients appropriés	69
Se familiariser avec l'appareil	71
Le bandeau de commande	71
Les zones de cuisson	72
Indicateur de chaleur résiduelle	72
Programmer la plaque de cuisson	73
Connecter et déconnecter la table de cuisson	73
Régler la zone de cuisson	73
Tableau de cuisson	75
Sécurité–enfants	77
Connecter et déconnecter la sécurité–enfants exceptionnelle	77
Connecter et déconnecter la sécurité–enfants permanente	77
Fonction maintenir chaud	78
Méthode de fonctionnement	78
Fonction Powerboost	79
Limitations d'utilisation de la fonction Powerboost	79
Elle s'active comme suit.	79
Elle se désactive comme suit.	80

Table de matières

Fonction Minuterie	80
Déconnecter automatiquement une zone de cuisson	80
La minuterie	82
Protection de nettoyage	83
Limitation de temps automatique	83
Réglages de base	84
Accéder aux réglages de base	85
Entretien et nettoyage	86
Table de cuisson	86
Cadre de la table de cuisson	87
Réparer des défauts	87
Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil	88
Service après-vente	89

Conseils et avertissements de sécurité

Lisez attentivement ces instructions. Cela est indispensable pour pouvoir utiliser correctement l'appareil.

Conservez les instructions d'utilisation et d'assemblage. Si vous remettez l'appareil à une autre personne, joignez également la documentation de l'appareil.

Vérifiez votre appareil après l'avoir retiré de l'emballage. S'il a souffert des dommages pendant le transport, ne le branchez pas, contactez le Service Technique puis indiquez par écrit les dommages observés, sinon le droit à tout type d'indemnisation sera perdu.

Consignes de sécurité

Manipulation en toute sécurité

L'appareil n'est prévu que pour un emploi domestique.

N'utilisez la plaque que pour l'élaboration d'aliments.

Pour utiliser cet appareil en toute sécurité, les adultes et les enfants qui en raison de

- handicaps physiques, sensoriels ou psychiques
- manque d'expérience ou méconnaissance

ne sont pas habilités à utiliser cet appareil ne devront pas le faire sans la supervision d'un adulte responsable.

Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Huile, beurre ou margarine surchauffés

L'huile ou le beurre (margarine) surchauffés s'enflamment rapidement. Danger d'incendie ! Surveillez constamment la cuisson des aliments avec de l'huile ou du beurre. Si l'huile ou le beurre s'enflamment, n'éteignez jamais le feu avec de l'eau. Suffoquez les flammes en plaçant rapidement un couvercle ou un plat couvrant le récipient. Déconnectez la zone de cuisson.

Cuisiner des aliments au bain–marie

Le bain–marie permet de cuisiner un aliment dans un récipient plongé dans un autre récipient plus grand contenant de l'eau. Ainsi, l'aliment reçoit une chaleur douce et constante, du fait d'être cuisiné au moyen d'eau chaude, et non pas directement par la chaleur de la zone de cuisson.

En cuisinant des aliments au bain–marie, il faut éviter que les boîtes de conserve, les pots en verre ou d'autre matériau ne s'appuient directement sur la base du récipient contenant l'eau, afin d'éviter la rupture du verre de la plaque et du récipient à cause d'une surchauffe de la zone de cuisson.

Table de cuisson chaude

Danger de brûlures ! Ne touchez pas les zones de cuisson chaudes.

Il est fondamental que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil. L'indicateur de chaleur résiduelle indique si les zones de cuisson sont chaudes.

Danger d'incendie ! Ne posez jamais ce type d'objets sur la plaque de cuisson.

Danger d'incendie ! Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, n'y rangez jamais des objets inflammables ni des sprays.

Bases des récipients et des zones de cuisson mouillées

Danger de lésions ! S'il y a un liquide entre la base du récipient et la zone de cuisson, une pression de vapeur pourrait être créée. À cause de cela, le récipient peut sauter de manière soudaine.

Maintenez toujours sèches la zone de cuisson et la base du récipient.

Fissurez sur la plaque de cuisson

Danger d'électrocution ! Déconnectez l'appareil du réseau électrique si la plaque de cuisson est cassée ou fissurée.

Prévenez le service après–vente.

La zone de cuisson chauffe mais l'indication visuelle ne fonctionne pas

Danger de brûlures ! Déconnectez la zone de cuisson si l'indicateur ne fonctionne pas.

Prévenez le service après–vente.

Ne posez pas d'objets métalliques sur la plaque d'induction

Danger de brûlures ! Ne laissez pas sur la table de cuisson des couteaux, des fourchettes, des cuillères, des couvercles ou d'autres objets métalliques, pourraient chauffer très vite.

Entretien du ventilateur

Cette plaque est munie d'un ventilateur situé sur la partie inférieure.

Danger de dysfonctionnement ! Si un tiroir se trouve sous la plaque de cuisson, vous ne devrez pas y ranger de petits objets ni des papiers qui, en étant absorbés, pourraient abîmer le ventilateur ou gêner le refroidissement.

Attention ! Une distance minimale de 2 cm doit être laissée entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

Réparations non appropriées

Danger de décharge électrique ! Les réparations non appropriées sont dangereuses. Elles ne peuvent être effectuées que par un personnel du service après-vente dûment formé.

Câble de connexion

Toute manipulation de l'appareil, y compris le changement ou l'installation du câble d'alimentation doit être effectuée par le service après-vente.

Les câbles de connexion des appareils électriques ne doivent pas toucher les zones de cuisson chaudes. Cela peut endommager l'isolation du câble et la plaque de cuisson.



Cet appareil est conforme à la réglementation sur la sécurité et la compatibilité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant des **régulateurs cardiaques** doivent s'abstenir de manipuler cet appareil. Il est impossible d'assurer que 100% des dispositifs qui se trouvent sur le marché respectent la réglementation en vigueur en matière de compatibilité électromagnétique, et qu'il ne se produit pas d'interférences mettant en danger leur fonctionnement correct. Il est également possible que les personnes avec un autre type de dispositifs, comme des audiophones, puissent sentir certains ennuis.

Causes des dommages

Base des récipients

Les bases irrégulières des récipients peuvent rayer la table de cuisson.

Évitez de laisser des récipients vides dans les zones de cuisson. Des dommages peuvent se produire.

Récipients chauds

Ne placez jamais de récipients chauds sur le bandeau de commande, la zone des indicateurs et le cadre de la table de cuisson.

Sel, sucre et sable

Le sel, le sucre ou les grains de sable peuvent rayer la table de cuisson.

N'utilisez jamais la table de cuisson en tant que surface de travail ou d'appui.

Objets durs et pointus

Les objets durs ou pointus peuvent provoquer des dommages s'ils tombent sur la table de cuisson.

Aliments déversés

Le sucre et d'autres produits semblables au sucre peuvent endommager la table de cuisson. Retirez immédiatement ces produits à l'aide d'un racloir pour verre.

Produits de nettoyage inadaptés

Les décolorations métalliques proviennent de l'utilisation de produits nettoyants non appropriés et de l'usure due par le frottement des récipients.

Plastique et papier

Le papier aluminium et les récipients en plastique fondent s'ils sont placés sur la zone de cuisson chaude.

Respect de l'environnement

Élimination de restes respectant l'environnement



Déballez l'appareil et jetez l'emballage de manière ménageant l'environnement.

Cet appareil est identifié comme étant conforme à la Directive sur les Résidus d'Appareils Électriques et Électroniques RAEE 2002/96/CE. Cette directive définit le cadre pour recycler et réutiliser des appareils usagés sur tout le territoire européen.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Utilisez des récipients ayant une base épaisse et plate. Les bases courbes augmentent la consommation d'énergie. Placez une règle sur la base du récipient, s'il ne reste aucun espace, la base du récipient est entièrement plate.
- Le diamètre de la base des récipients doit concorder avec la taille de la zone de cuisson. Observez : si le fabricant a indiqué le diamètre supérieur du récipient. Celui-ci est généralement supérieur au diamètre de la base du récipient. Si le diamètre du récipient ne concorde pas avec celui de la zone de cuisson, il vaut mieux que celui-ci soit supérieur à la taille de la zone de cuisson, sinon la moitié de l'énergie est perdue.
- Sélectionnez des récipients ayant la taille appropriée à la quantité d'aliment à préparer. Un récipient de grandes dimensions et à demi-rempli consomme beaucoup d'énergie.
- Centrez toujours le récipient sur la zone de cuisson et placez toujours sur les récipients le couvercle correspondant. En cuisinant sans couvercle, la consommation d'énergie est multipliée par quatre.
- Cuire avec peau d'eau. Ainsi nous pouvons économiser de l'énergie et, en outre, conserver les vitamines et les minéraux des légumes.

- Lors de la cuisson de ragoûts ou d'aliments liquides comme des soupes, des sauces ou des boissons, ceux-ci peuvent chauffer trop rapidement sans que vous vous en rendiez compte et donc déborder du récipient. C'est pourquoi il est recommandé de les réchauffer à feu doux en sélectionnant une position de chauffe appropriée et de remuer avant de les réchauffer et pendant.

La cuisson par induction

Avantages de la cuisson par induction

La cuisson par induction suppose un changement radical dans la forme traditionnelle de réchauffement, la chaleur étant directement générée dans le récipient. C'est pourquoi elle présente une série d'avantages :

- **Grande rapidité de la cuisson et friture** ; en réchauffant directement le récipient.
- **Consomme moins d'énergie**
- **Plus grand confort et propreté** ; les aliments déversés ne brûlent pas autant sur la plaque.
- **Contrôle de cuisson et sécurité** ; La plaque fournit ou coupe l'énergie immédiatement en agissant sur le mécanisme de commande. La zone de cuisson par induction cesse de fournir de la chaleur si le récipient est retiré sans l'avoir déconnecté au préalable.

Récipients appropriés

Récipients ferromagnétiques

Seuls sont **des récipients appropriés à la cuisson par induction les récipients ferromagnétiques**, c'est-à-dire :

- acier émaillé
- fer coulé
- vaisselle spéciale pour induction en acier inoxydable.

Récipients spéciaux pour induction

Il existe d'autres types de récipients spéciaux pour induction dont la base n'est pas entièrement ferromagnétique. Vérifiez le diamètre qui pourrait affecter aussi bien la détection du récipient que les résultats de la cuisson.

Vérifiez les récipients à l'aide d'un aimant

Pour savoir si les récipients sont appropriés, vérifiez qu'ils sont attirés par un aimant. Le fabricant indique la plupart du temps les récipients qui sont aptes à l'induction.

Récipients non appropriés

N'utilisez jamais de récipients en :

- acier fin normal
- verre
- terre glaise
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques de la base du récipient

Les caractéristiques de la base des récipients peuvent influencer l'homogénéité du résultat de la cuisson.

Récipients fabriqués avec des matériaux qui aident à diffuser la chaleur, comme des récipients "sandwich" en acier inoxydable, distribuent la chaleur uniformément, ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie.

Absence de récipient ou taille non appropriée

Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou si celui-ci n'est pas du matériel ou de la taille adéquats, la position de chauffe affichée sur l'indicateur de la zone de cuisson clignotera. Placez le récipient approprié pour qu'il cesse de clignoter. Si vous tardez plus de 90 secondes, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

Récipients vides ou à base fine

Ne chauffez pas de récipients vides et n'utilisez pas de récipients à base fine. La table de cuisson est équipée d'un système interne de sécurité mais un récipient vide peut chauffer si rapidement que la fonction "désactivation automatique" n'ait pas le temps de réagir et il peut atteindre une température très élevée. La base du récipient pourrait même fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne touchez pas le récipient et éteignez la zone de cuisson. Si après avoir refroidi elle ne fonctionne pas, contactez le service après-vente.

Détection de récipient

Chaque zone de cuisson possède une limite minimum de détection de récipient, qui varie en fonction du matériau du récipient utilisé. Pour cette raison, il faut utiliser la zone de cuisson la plus appropriée au diamètre du récipient.

Zone de cuisson double ou triple

Ces zones peuvent reconnaître des récipients de différentes tailles. En fonction du matériau et des propriétés du récipient, la zone s'adaptera automatiquement, s'activant uniquement la zone simple ou sa totalité et en fournissant la puissance appropriée pour obtenir de bons résultats de cuisson.

Se familiariser avec l'appareil

Les instructions d'utilisation sont valides pour différentes tables de cuisson.

La page 2 présente une vue générale des modèles.

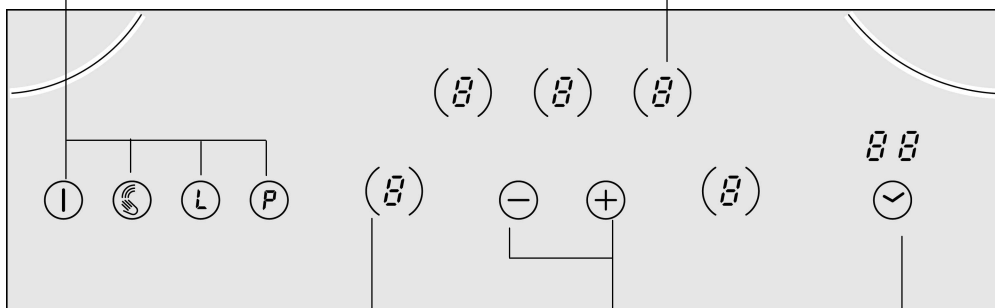
Le bandeau de commande

Surface de commande pour

- Ⓜ interrupteur principal
- 🌀 fonction protection de nettoyage
- L fonction maintenir chaud et sécurité-enfants
- P fonction Powerboost

Indications pour

- Ⓜ opérationnalité
- 1-9 position de chauffe
- H/h chaleur résiduelle
- 👤 fonction Powerboost
- L fonction maintenir chaud



Surfaces de commande pour
() sélection de la zone de cuisson

Surfaces de commande pour
réglage de la position de chauffe

Surface de commande pour
☑ fonction programmation de temps

Les zones de cuisson

Zone de cuisson	Activer et désactiver
<input type="radio"/> Zone de cuisson simple	Utilisez un récipient de la taille appropriée.
<input checked="" type="radio"/> Zone double	La zone s'allume automatiquement en utilisant un récipient dont la base est de la même taille que la zone extérieure.
<input checked="" type="radio"/> Zone triple	La zone s'allume automatiquement en utilisant un récipient dont la base a les mêmes dimensions que la zone extérieures (☉ ou ☉) que vous souhaitez faire fonctionner.

N'utilisez que des récipients aptes à la cuisson par induction, voir le volet "Récipients appropriés".

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède un indicateur de chaleur résiduelle dans chaque zone de cuisson qui montre celles qui sont encore chaudes. Évitez de toucher la zone de cuisson que montre cette indication.

Même si la plaque est éteinte, la **h/H** sera maintenue illuminée tant que la zone de cuisson sera chaude.

En retirant le récipient avant d'avoir éteint la zone de cuisson, l'indication **h/H** et la position de chauffe sélectionnée s'afficheront de manière alternée.

Programmer la plaque de cuisson

Ce chapitre montre comment régler une zone de cuisson. Le tableau indique les positions et les temps de chauffe pour différents plats.

Connecter et déconnecter la table de cuisson

Connecter

Connecter et déconnecter la table de cuisson moyennant l'interrupteur principal ①.

Appuyez sur le symbole ①.
Un signal sonore est émis,
L'indicateur ● situé au-dessus du symbole ① et l'indicateur ② s'éclairent sur toutes les zones de cuisson.

Déconnecter

Appuyez sur le symbole ①.
Les indicateurs ② et ● s'éteignent.
La table de cuisson est déconnectée.
L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé tant que les zones de cuisson n'ont pas suffisamment refroidi.

Indications

La table de cuisson se déconnecte automatiquement quand toutes les zones de cuisson sont déconnectées pendant une période de temps établie.
Si la table de cuisson est encore chaude, l'indicateur de chaleur résiduelle s'affichera.

Régler la zone de cuisson

Sélectionnez la position de chauffe souhaitée moyennant les symboles + et -.

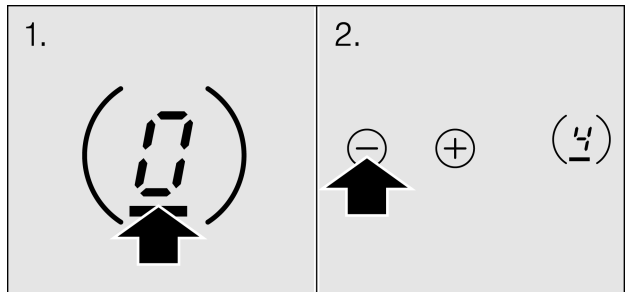
Position de chauffe 1 = puissance minimum
Position de chauffe 9 = puissance maximum

Chaque position de chauffe dispose d'une position intermédiaire. Elle est indiquée par un point.

Sélectionner la position de chauffe :

La plaque doit être déconnectée.

1. Appuyez sur le symbole () de la zone de cuisson souhaitée.
L'indicateur _ s'éclaire.
2. Appuyez ensuite sur le symbole + ou - .
Le réglage de base s'affiche :
Symbole + = position de chauffe 9
Symbole - = position de chauffe 4



3. Modifier la position de chauffe : sélectionnez la zone de chauffe puis changez la position de chauffe moyennant les symboles + ou -.
Avertissement :
si un récipient n'a pas été placé dans la zone de cuisson par induction, la position de chauffe sélectionnée clignote.
Au bout d'un certain temps, la zone de cuisson s'éteint.

Déconnecter la zone de cuisson

Sélectionnez la zone de cuisson puis appuyez sur le symbole + ou - jusqu'à ce que s'affiche 9 ou appuyez sur le symbole de la zone de cuisson jusqu'à ce que s'affiche 4.

La zone de cuisson est déconnectée puis l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche.

Tableau de cuisson

Le tableau suivant présente quelques exemples.

Les temps de cuisson dépendent du type, du poids et de la qualité des aliments. C'est pourquoi il existe des variations.

	Niveau de cuisson lente	Durée de cuisson lente en minutes
Fondre		
Chocolat, nappage de chocolat, beurre, miel	1-2	-
Gélatine	1-2	-
Réchauffer et maintenir chaud		
Potage (par ex. lentilles)	1-2	-
Lait**	1.-2.	-
Saucisses chauffées dans de l'eau**	3-4	-
Décongeler et réchauffer		
Épinards surgelés	2.-3.	5-15 min
Goulasch surgelé	2.-3.	20-30 min
Étuver, bouillir à feu doux		
Boulettes de pomme de terre	4.-5.*	20-30 min
Poisson	4-5*	10-15 min
Sauces blanches, par ex. béchamel	1-2	3-6 min
Sauces battues, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3-4	8-12 min
Bouillir, cuire à la vapeur, étouffer		
Riz (avec un quantité double d'eau)	2-3	15-30 min
Riz au lait	2-3	25-35 min
Pommes de terre non épluchées	4-5	25-30 min
Pommes de terre épluchées avec du sel	4-5	15-25 min
Pâtes	6-7*	6-10 min
Pot-au-feu, soupes	3.-4.	15-60 min
Légumes	2.-3.	10-20 min
Légumes, surgelés	3.-4.	7-20 min
Pot-au-feu dans autocuiseur	4.-5.	-
Braiser		
Rôti de viande	4-5	50-60 min
Ragoût	4-5	60-100 min
Goulasch	3.-4.	50-60 min

	Niveau de cuisson lente	Durée de cuisson lente en minutes
Rôtir		
Filets, nature ou panés	6-7	6-10 min
Filets surgelés	6-7	8-12 min
Côtelettes, nature ou panées	6-7	8-12 min
Biftecks (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min
Blanc de poulet (2 cm d'épaisseur)	5-6	10-20 min
Blanc de poulet, surgelé	5-6	10-30 min
Poisson et filet de poisson nature	5-6	8-20 min
Poisson et filet de poisson pané	6-7	8-20 min
Poisson pané surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min
Crevettes et petites crevettes	7-8	4-10 min
Plats surgelés, par ex., sautés	6-7	6-10 min
Crêpes	6-7	frire pièce par pièce
Omelette	3.-4.	frire pièce par pièce
Oeufs au plat	5-6	3-6 min
Frيره (150 g - 200 g par portion dans 1-2 l d'huile)		
Produits surgelés, par ex., frites, nuggets de poulet	8-9	frire les portions une après l'autre
Croquettes surgelées	7-8	
Boulettes de viande	7-8	
Viande, par ex., morceaux de poulet	6-7	
Poisson pané ou dans pâte à base de bière	6-7	
Légumes, champignons, friands ou dans pâte à base de bière, par ex., champignons	6-7	
Pâtisserie, par ex. beignets, fruits dans pâte à base de bière	4-5	
* Cuisson lente sans couvercle		
** Sans couvercle		


Sécurité–enfants

La table de cuisson peut être assurée contre une connexion fortuite pour empêcher que les enfants connectent les zones de cuisson.


Connecter et déconnecter la sécurité–enfants exceptionnelle

Connexion

La table de cuisson peut être exceptionnellement bloquée, par exemple, si de petits enfants sont de visite.

La table de cuisson doit être éteinte.
Appuyez sur le symbole **L** jusqu'à ce qu'un signal de confirmation soit émis et que s'éclaire l'indicateur .
La table de cuisson est alors bloquée.

Déconnexion

Appuyez sur le symbole **L** jusqu'à ce qu'un signal de confirmation soit émis et que s'éteigne l'indicateur .
La sécurité–enfants exceptionnelle est désactivée.
Maintenant vous pouvez connecter la table de cuisson.

Attention !

La sécurité–enfants peut être activée ou désactivée par erreur en raison de l'eau utilisée pendant le nettoyage, d'aliments ayant débordé, de la présence d'objets sur le symbole **L**.

Connecter et déconnecter la sécurité–enfants permanente

Connecter et déconnecter la sécurité–enfants permanente

Moyennant cette fonction, la sécurité–enfants s'active automatiquement si la table de cuisson se déconnecte.

Voir le volet "Réglages de base".

Connecter la table de cuisson

Appuyez sur le symbole **L** jusqu'à ce qu'un signal sonore soit émis et que l'indicateur \Leftrightarrow s'éteigne. Maintenant vous pouvez connecter la table de cuisson.

Fonction maintenir chaud

Toutes les zones de cuisson disposent de cette fonction.

Méthode de fonctionnement

La fonction "Maintenir chaud" est appropriée pour faire fondre du chocolat ou du beurre ou pour maintenir chauds les aliments. Il ne fonctionne qu'avec des récipients de cuisine aptes à des tables à induction.

Si la fonction "Maintenir chaud" est activée, la zone de cuisson passe automatiquement à une puissance minimum qui permet de maintenir chauds les récipients.

Ainsi est activée la fonction

Veillez suivre les étapes suivantes :

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur le symbole **L**. L'indicateur **L** s'éclaire. La fonction est alors activée.

Elle se désactive comme suit.

Veillez suivre les étapes suivantes :

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur le symbole **L**. L'indicateur **L** disparaît. La fonction est alors désactivée.

Fonction Powerboost

À l'aide de cette fonction vous pourrez réchauffer le contenu du récipient plus rapidement qu'en utilisant la position de chauffe **9**.

Cette fonction permet d'augmenter la puissance maximum de la zone de cuisson où elle est utilisée.

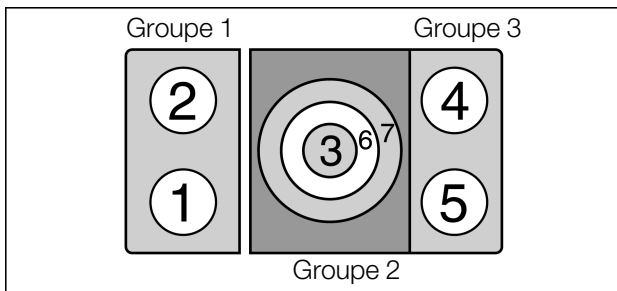
Limitations d'utilisation de la fonction Powerboost

La fonction Powerboost sera disponible tant que l'autre zone de cuisson du même groupe n'est pas en fonctionnement. (Voir image)

Par exemple, si vous souhaitez activer cette fonction dans la zone de cuisson 5, la numéro 4 (située derrière celle-ci) devra être éteinte, et vice versa. Si cette zone n'est pas éteinte, la lettre **P** et la position de chauffe **9** clignoteront alternativement sur l'indicateur de la zone de cuisson ; ensuite, la position de chauffe **9** sera restaurée sans que la fonction soit activée.

La même chose se produit avec les zones de cuisson de 1 et 2.

Dans le groupe 2, la fonction Powerboost peut être activée en même temps sur toutes les zones de cuisson. (Voir image)



Elle s'active comme suit.

La table de cuisson doit être connectée.

1. Sélectionnez la zone de cuisson au moyen du symbole (). L'indicateur **9** s'éclaire.
2. Appuyez sur le symbole **P**. L'indicateur **P** s'éclaire. La fonction est alors activée.

Elle se désactive comme suit.

Veillez suivre les étapes suivantes :

1. Sélectionnez la zone de cuisson à l'aide du symbole ().
2. Appuyez sur le symbole **P**. La lettre **P** ne s'affichera plus et la position de chauffe **9** sera à nouveau activée. La fonction est alors désactivée.



Dans certaines circonstances, la fonction Powerboost peut automatiquement être déconnectée pour protéger les composants électroniques de l'intérieur de la plaque.

Fonction Minuterie

Cette fonction peut être utilisée de deux manières différentes:

- un foyer doit s'éteindre automatiquement
- comme réveil de cuisine

Déconnecter automatiquement une zone de cuisson

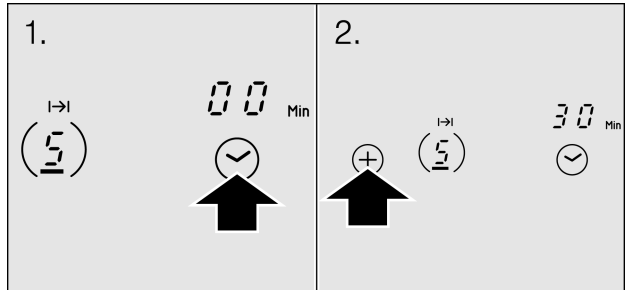
La programmation
s'effectue de la façon
suivante :

Introduisez le temps de durée pour la zone de cuisson souhaitée. La zone se déconnecte automatiquement une fois écoulé le temps.

La table de cuisson doit être connectée.

1. Sélectionnez la zone de cuisson et la position de chauffe souhaitée. Appuyez ensuite sur le symbole ☺.
Les indicateurs **00** et **Min** s'éclairent sur l'indicateur de la fonction programmation du temps.
L'indicateur **l→l** s'éclaire dans la zone de cuisson sélectionnée.

2. Programmez le temps à l'aide du symbole + ou –.
Symbole + 30 minutes
Symbole – 10 minutes






Au bout de quelques secondes, le temps commence à s'écouler.

L'indicateur visuel affiche le temps de cuisson le plus court.


Quand le temps s'est écoulé

Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson se déconnecte. Un signal sonore retentit.

Sur la zone de cuisson s'affiche  et l'indicateur de la fonction programmation du temps affiche . L'indicateur I->I clignote.



En appuyant sur le symbole , les indications s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Corriger le temps

Sélectionnez la zone de cuisson puis appuyez sur le symbole .

Modifier le temps de cuisson moyennant les symboles + ou –.

Éteindre la déconnexion automatique

Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée puis appuyez sur le symbole . Appuyez ensuite sur le symbole – jusqu'à ce que  s'affiche. L'indicateur I->I s'éteint.

Conseils et avertissements

Sélectionnez une zone de cuisson pour consulter le temps de cuisson restant.

Il est possible de programmer un temps de cuisson allant jusqu'à 99 minutes.

Après une coupure du courant électrique, la fonction programmation du temps cesse d'être activée.

La minuterie

La minuterie permet de programmer un temps allant jusqu'à 99 minutes. Elle ne dépend des autres réglages.

La programmation s'effectue de la façon suivante :

1. Appuyez sur le symbole ☺.
L'indicateur de la fonction programmation du temps affiche 00.
Les indicateurs **Min.** et ⏰ s'éclairent.
2. Appuyez sur le symbole + ou -.
Une valeur recommandée s'affiche.
Symbole + : 10 minutes
Symbole - : 05 minutes
3. Programmez le temps à l'aide du symbole + ou -.
Après quelques secondes, l'indicateur **Min** s'éclaire avec moins d'intensité et le temps commence à s'écouler.

Quand le temps s'est écoulé

Un signal sonore retentit. L'indicateur de la fonction programmation du temps affiche 00 et l'indicateur ⏰ clignote.
Appuyez sur le symbole ☺. Les indications s'éteignent et le signal sonore d'avertissement s'arrête.

Corriger le temps

Appuyez sur le symbole ☺ jusqu'à ce que l'indicateur ⏰ s'éclaire puis modifiez le temps avec le symbole + ou -.

Éteindre la minuterie

Appuyez sur le symbole ☺ jusqu'à ce que l'indicateur ⏰ s'éclaire puis appuyez sur le symbole - jusqu'à ce que l'indicateur de la fonction programmation du temps affiche 00.

Conseils et avertissements


Après une coupure de courant, la minuterie se désactive.

Les deux fonctions, déconnexion automatique d'une zone et minuterie, peuvent fonctionner en même temps.

Protection de nettoyage

Si vous nettoyez le bandeau de commande alors que la table de cuisson est allumée, les réglages peuvent être modifiés.

Pour l'éviter, la table de cuisson dispose d'une fonction de protection de nettoyage.


Appuyez sur le symbole . Le bandeau de commande reste bloqué pendant 35 secondes environ.

Vous pouvez alors nettoyer la surface du bandeau de commande sans aucun risque de modifier les réglages.

Une fois le temps écoulé, un signal d'avertissement est émis et quelques secondes après la fonction se déconnecte.

Le blocage du bandeau de commande a été désactivé.

Remarque

Le blocage n'affecte pas le symbole  ni l'interrupteur principal. Vous pouvez désactiver la fonction de protection de nettoyage et déconnecter la table de cuisson quand vous le souhaitez.

Limitation de temps automatique

Si la zone de cuisson fonctionne pendant une période de temps prolongée et aucune modification du réglage n'est réalisée, la limitation automatique de temps s'active.

La zone de cuisson cesse de chauffer.

L'indicateur de la zone de cuisson affiche de manière clignotante et alternée **F**, **B** et l'indicateur de chaleur résiduelle **H/h**.

En appuyant sur n'importe quel symbole, l'indicateur s'éteint. Il est alors possible de régler à nouveau la zone de cuisson.

Quand la limitation automatique s'active, celle-ci dépend de la position de chauffe sélectionnée (de 1 à 10 heures).

Réglages de base

La plaque de cuisson a différents réglages de base. Il est possible de modifier certains de ces réglages.

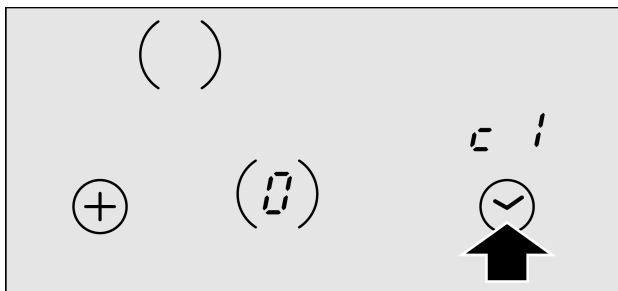
c1	Sécurité–enfants permanente La table de cuisson est automatiquement bloquée quand elle est éteinte.	 sécurité désactivée*  sécurité activée
c2	Désactivation du signal sonore Signal sonore court qui confirme qu'un symbole a été touché ou signal sonore long qui prévient que l'appareil a été manipulé de manière non appropriée.	 tous les signaux désactivés  signaux courts désactivés  tous les signaux activés*
c5	Déconnexion automatique d'une zone de cuisson La zone de cuisson se déconnectera toujours automatiquement une fois écoulé le temps sélectionné.	 déconnexion automatique désactivée*  minute = temps minimum 99 minutes= temps maximum
c6	Durée du signal d'avertissement de la fonction programmation du temps Signal d'avertissement une fois écoulé le temps du minuteur ou de la déconnexion automatique d'une zone.	 10 secondes  30 secondes  1 minute
c7	Fonction Power–Management Limiter la puissance totale de la table de cuisson. Il existe 18 niveaux de réglage. En augmentant le niveau du réglage, la puissance de la plaque augmente de 500 W.	 = 1000 W puissance minimum  – 9 = de 1500 à 9000 W 9. = 9500 W puissance maximum
c8	Revenir aux réglages par défaut de la table de cuisson Éliminer tous les réglage réalisés	 réglages personnels  revenir aux réglages par défaut*

* Réglages de base

Accéder aux réglages de base

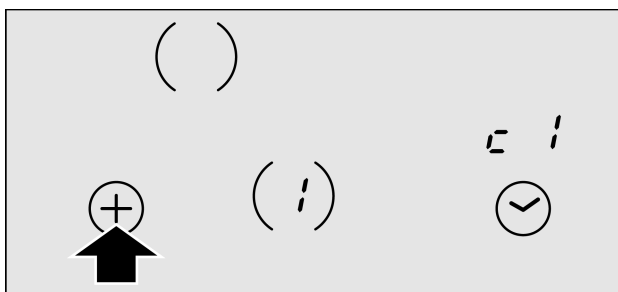
Veillez suivre les étapes suivantes :

1. Connectez la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.
2. Dans les 10 secondes suivantes, appuyez sur le symbole ☺ jusqu'à ce qu'un signal de confirmation soit émis et que l'indicateur **⌂** s'affiche.



Sélectionner le réglage souhaité

3. Appuyez sur le symbole ☺ jusqu'à ce que s'affiche l'indicateur de la fonction souhaitée.
4. Sélectionnez ensuite le réglage souhaité à l'aide des symboles + et -.
Il s'affichera sur l'indicateur de la zone de cuisson inférieur droit.



5. Appuyez à nouveau sur le symbole ☺ jusqu'à ce qu'un signal de confirmation soit émis.
Les réglages ont été conservés correctement.

Entretien et nettoyage

Les conseils et les avertissements mentionnés dans ce chapitre sont utiles pour le nettoyage et la maintenance optimums de la table de cuisson

Table de cuisson

Nettoyage

Nettoyez la table après chaque cuisson. Ainsi, vous évitez que les restes adhérents brûlent.

N'utilisez que des produits de nettoyage appropriés aux tables de cuisson. Respectez les observations figurant sur l'emballage du produit.

N'utilisez jamais :

- Produits abrasifs
- Produits nettoyants agressifs, tels que des sprays pour les fours et les produits détachants
- Éponges qui rayent
- Produits de nettoyage de haute pression ou machines à vapeur

Racloir pour verre

Éliminez la saleté résistante à l'aide d'un racloir pour verre.

1. Retirez la sécurité du racloir
2. Nettoyez la surface de la table de cuisson à l'aide de la lame.

Ne nettoyez pas la table de cuisson avec le revêtement du racloir, la surface pourrait être rayée.



La lame est très aiguisée. Danger de dommages dus à des coupures. Protégez la lame quand elle n'est pas utilisée. Remplacez immédiatement la lame quand elle présente des imperfections.

Entretiens

Appliquez un additif destiné à la conservation et à la protection de la table de cuisson. Respectez les conseils et avertissements figurant sur l'emballage.

Cadre de la table de cuisson

Pour éviter d'endommager le cadre de la table de cuisson, tenez compte des indications suivantes :

- N'utilisez que de l'eau chaude à peine savonneuse
- N'utilisez jamais de produits aiguisés ni abrasifs
- N'utilisez jamais le racloir pour verre

Réparer des défauts

Normalement, les défauts sont dus à de petits détails. Avant de prévenir le Service après-vente, il faut prendre en considération les conseils et avertissements suivants.

Indicateur	Incident	Mesure
aucun	L'alimentation électrique a été interrompue.	Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques s'il s'est produit une coupure du courant électrique.
	La connexion de l'appareil n'a pas été réalisée conformément au schéma des connexions.	Vérifiez que l'appareil a été connecté conformément au schéma des connexions.
	Défaut dans le système électronique.	Si les vérifications précédentes ne permettent pas de résoudre le défaut, prévenez le service après-vente.
<i>E</i> clignote	Le bandeau de commande est humide ou un objet a été déposé dessus	Séchez la zone du bandeau de commande ou retirez l'objet.
<i>E</i> - + numéro/ <i>d</i> + numéro/ <i>e</i> + numéro/	Défaut dans le système électronique.	Déconnectez la table de cuisson du réseau électrique. Attendez quelques secondes puis reconnectez-la. Si l'indication persiste, prévenez le service après-vente.
<i>F0/F9</i>	Il s'est produit une erreur interne dans le fonctionnement	Déconnectez la table de cuisson du réseau électrique. Attendez quelques secondes puis reconnectez-la. Si l'indication persiste, prévenez le service après-vente.

Indicateur	Incident	Mesure
<i>F2</i>	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté la zone de cuisson correspondante	Attendez à ce que le système électronique ait suffisamment refroidi. Appuyez ensuite n'importe quel symbole de la table de cuisson. Si l'indication persiste, prévenez le service après-vente.
<i>F4</i>	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté toutes les zones de cuisson	Attendez à ce que le système électronique ait suffisamment refroidi. Appuyez ensuite n'importe quel symbole de la table de cuisson. Si l'indication persiste, prévenez le service après-vente.
<i>U1</i>	Tension d'alimentation incorrecte, hors des limites normales de fonctionnement	Adressez-vous à votre distributeur d'énergie électrique.
<i>U2/U3</i>	La zone de cuisson a été surchauffée et déconnectée pour protéger votre table de cuisson.	Attendez à ce que le système électronique ait suffisamment refroidi puis reconnectez-la.

Ne placez aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.

Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil

La technologie de chauffage par induction se fonde sur la création de champs électromagnétiques qui permettent de générer la chaleur à la base du récipient. Ces champs, en fonction de la construction du récipient, peuvent créer certains bruits ou vibrations tels que ceux décrits ci-après :

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur

Ce bruit est produit en cuisinant avec un niveau de chauffe élevé. La cause est la quantité d'énergie transmise de la table de cuisson au récipient. Plus le niveau de chauffe baisse, plus ce bruit disparaît ou s'affaiblit.

Un sifflement faible

Ce bruit est produit quand le récipient est vide. Ce bruit disparaît en introduisant de l'eau ou des aliments dans le récipient.

Crépitement

Ce bruit est produit dans les récipients, qui sont réalisés dans différents matériaux superposés. Le bruit est dû aux vibrations produites dans les surfaces d'union des différentes superpositions de matériaux. Ce bruit provient du récipient. La quantité et la manière de cuisiner les aliments peuvent varier.

Des sifflements forts

Les bruits sont essentiellement produits dans les récipients composés de différentes superpositions de matériaux, dès que les récipients sont mis en marche à la puissance maximum de chauffe et dans deux zones de chauffe en même temps. Ces sifflements disparaissent ou sont plus faibles dès que la puissance diminue.

Bruit du ventilateur

Pour une utilisation appropriée du système électronique, la table de cuisson doit fonctionner à une température contrôlée. Pour cela, la table de cuisson est munie d'un ventilateur qui se met en marche après chaque température détectée moyennant différents niveaux de chauffe. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, après avoir éteint la table de cuisson, si la température détectée est encore trop élevée.

Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et n'indiquent pas un dysfonctionnement.

Service après-vente

Notre service après-vente reste à la disposition de l'utilisateur pour réaliser la réparation de l'appareil, effectuer l'achat d'accessoires ou de pièces de rechange et toute autre consultation liée à nos produits ou services.

Les données de notre service après-vente se trouvent sur la documentation jointe.

Au moment de faire une demande auprès de notre service après-vente, il faudra fournir le numéro de produit (E-Nr.) et de fabrication (FD-Nr.) de l'appareil. Ces données peuvent être lues sur l'étiquette signalétique qui se trouve apposée sur la partie inférieure de la table de cuisson et dans l'ensemble de documentation.